

## LES COCKTAILS

Pain surprise 10 pers. ....	35.00€
Planche apéro charcuterie (4 sortes) ..... et fromage (3 sortes) minimum 5pers.	5.90€
Focaccia garnie à partager ..... italienne ou norvégienne	6.20€
Réduction chaude maison (mini quiche/mini feuilleté) .....	0.95€
Canapé assorti maison .....	0.95€
Canapé prestige .....	1.15€
Navette (charcuterie/poisson/crudité...) .....	1.25€
Waffle (base gauffre salée) .....	1.35€
Croquant salé / cône salé .....	1.35€
Mini brochette assortie .....	1.50€ (crevette apéro/mini poivron farci ...)

## LES ENTRÉES FROIDES

Assortiment de charcuterie (7 sortes) .....	3.80€
Coquille de crabe ou saumon .....	3.90€
Assortiment de salades composées .....	4.30€ (4 sortes 300g)
Pamplemousse au crabe .....	4.80€
Tartelette de saumon fumé et crème acidulée .....	5.20€
Cheesecake aux crevettes .....	5.60€
Entremets de saumon fumé maison .....	6.20€
Saumon fumé maison (au kilo) .....	63.00€

## LES ENTRÉES CHAUDES

Coquille St Jacques maison .....	5.80€
Cassolette de St Jacques aux petits légumes*.....	6.50€
Crumble de St Jacques au blé noir* .....	6.50€
Risotto de St Jacques et lard fumé .....	6.50€
Marmite de lotte /St Jaques * .....	7.20€

\* Consigne 2.00€  
Tarifs valables jusqu'à fin 2025

## LES POISSONS

### *accompagnés d'une timbale camarguaise*

Pavé de cabillaud à la crème de chorizo .....	9.20€
Pavé de saumon en croûte d'agrumes .....	9.20€ sauce à l'orange
Choucroute de la mer .....	9.50€ saumon, merlu, moules, crevettes ...
Filet de St Pierre sauce au beurre blanc .....	9.80€
Brochette de St Jacques .....	13.00€ sauce hollandaise (8 noix)

## LES PLATS CUISINÉS

### *accompagnés d'une garniture au choix*

Jambon à l'os sauce poivre, forestière ou porto .....	6.50€
Poitrine de veau farcie cuisson basseT° .....	7.50€
Filet mignon sauce moutarde à l'ancienne .....	9.00€
Cuisse de canard confite .....	9.50€
Magret de canard sauce au poivre Sichuan .....	9.50€
Ballotine de pintade au citron confit et basilic .....	9.60€
Porcelet grillé (minimum 25 pers) .....	12.00€
Porcelet grillé (au-delà de 50 pers) .....	11.00€

## LES GARNITURES

Pommes de terre à l'ancienne ou aux lardons .....	2.50€
Galette croustillante de légumes confits .....	2.50€
Gratin dauphinois .....	2.50€
Fondant de pommes de terre confites au beurre ...	2.50€
Ecrasé de pommes de terre forestier .....	2.50€
Crumble de légumes au parmesan* .....	2.50€
Ratatouille (légumes frais) et semoule .....	3.90€

saveurspaysannes.com

## LES FROMAGES

Tomme de vache, brebis, brie, comté,  
morbier, emmental ... à la coupe en magasin

Plateau de fromage .....	3.50€ avec 2 sortes (70g /pers)
Plateau de fromage .....	4.20€ avec 5 sortes (70g /pers)

## LES DESSERTS

Panna cotta (fruits rouges ou mangue) .....	2.50€
Mousse au chocolat .....	2.50€
La tarte à Dom .....	2.60€
Tarte paysanne (spécialité maison) .....	2.60€
Tarte aux pommes maison .....	2.60€
Tarte crumble pommes rhubarbe .....	2.60€

## LES PLATS UNIQUES

Tartiflette avec salade verte .....	6.80€
Porc au chorizo avec pommes de terre .....	6.80€
Tajine de poulet avec riz .....	7.00€
Choucroute 2 saucisses, lard, saucisson à l'ail .....	7.20€
Jambalaya de poulet / chorizo / crevettes et riz .....	7.35€
Emincé de volaille façon grand-mère .....	7.50€
Rougail saucisses avec riz .....	7.50€
Paëlla .....	7.90€
Boeuf à la bière locale ou vin rouge .....	7.90€
Couscous 2 merguez, poulet, agneau .....	8.00€
Tajine de veau .....	8.60€
Kig ha farz breton .....	10.00€ farz blé noir et froment (minimum 10 pers.)
Joues de porc confites au vin blanc .....	10.00€ avec pommes de terre

Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé. [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)

## LES PLATS VÉGÉTARIENS

Risotto aux champignons .....	4.90€
Crumble de légumes .....	4.90€
Curry de légumes, lait de coco et riz .....	4.90€

## LES BUFFETS

**Buffet froid sur le pouce** ..... 7.80€  
300 g de salades composées, 7 sortes de charcuterie, chips, cornichons

**Buffet froid du bon mangeur** ..... 10.50€  
300 g de salades composées, 6 sortes de charcuterie, 2 viandes froides au choix (porc, poulet, rosbif), chips, cornichons, mayonnaise

**Buffet froid Gourmand** ..... 13.50€  
250 g de salades composées, 5 sortes de charcuterie, 2 viandes froides au choix (porc, poulet, rosbif), terrine de poisson et sa sauce vinaigre de framboise, saumon fumé maison, chips, cornichons, mayonnaise.

Possibilité de fournir le pain et le beurre avec les buffets (1.00€ par pers.).

NOUS CONTACTER POUR LA LOCATION DE VAISSELLE.

Contactez-nous pour vos devis de repas de famille ... et pour les tarifs associations.

*Les Saveurs Paysannes*

Boucherie - Charcuterie - Traiteur



Ne pas jeter sur la voie publique

Notre matériel doit nous être retourné propre, sinon il vous sera facturé un supplément de 40.00€

Afin de respecter la réglementation, nos produits en liaison chaude sont mis à disposition en récipient isotherme à une température de 75°.

La stabilité de la température est assurée pendant le transport et jusqu'à l'ouverture du récipient.

Ne pas mettre la marchandise éventuelle dans la norvégienne.

Livraison pour repas chaud à partir de 30 personnes. Forfait livraison de 25.00€ dans un rayon de 15 km.

Forfait réajusté au-delà de 15 km.

Possibilité de récupérer chaud en boutique à partir de 15 personnes.

**Nous pouvons réaliser votre repas chaud le dimanche à partir de 30 pers.**

Le chef et son équipe seront heureux de vous servir.

**A bientôt !**



**QUERRIEN ET LANESTER**

Du mardi au samedi

9H-12H30 et 15H-19H

*Fermé le dimanche, lundi et jeudi*

*Les Saveurs Paysannes*

Boucherie - Charcuterie - Traiteur

## CARTE TRAITEUR 2025



**QUERRIEN - 02 98 71 34 73**

**LANESTER - 02 97 89 34 47**

saveurspaysannes.com

les-saveurs-paysannes@orange.fr